



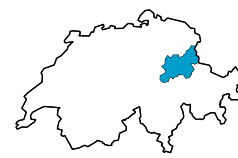
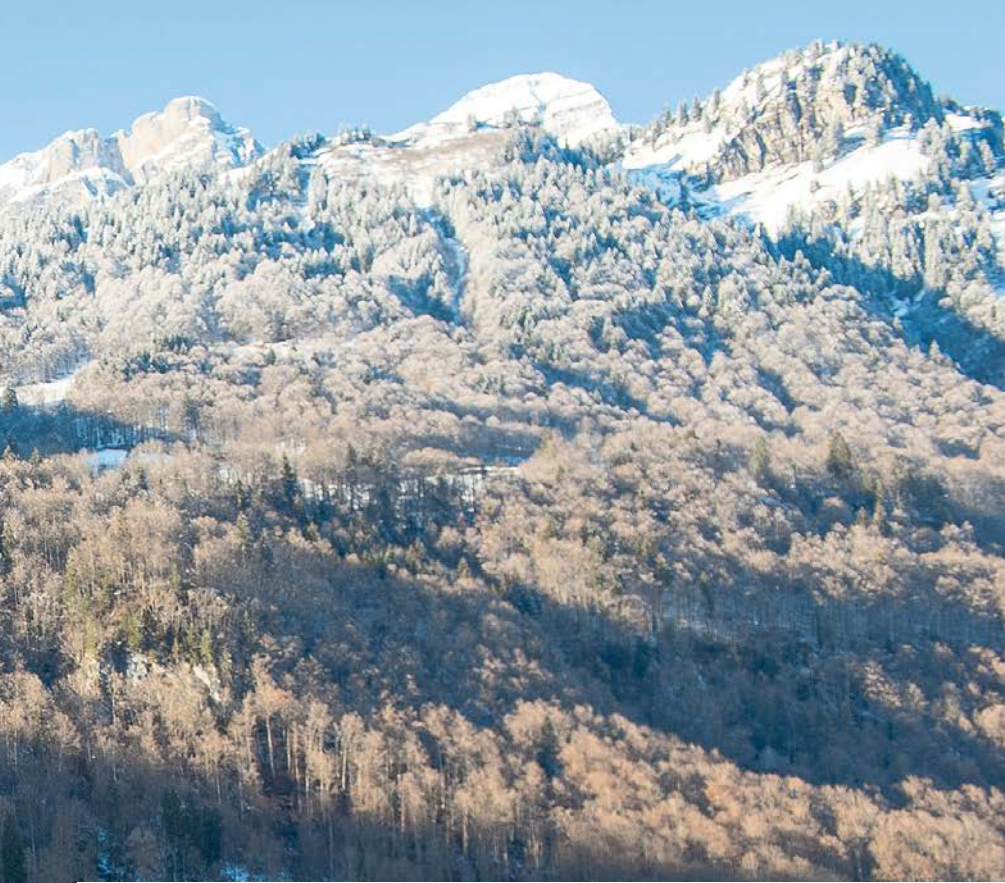
# Fryberghof fischt frische Fische

In den Aussenbecken der Fryberghof Fischzucht in Hätzingen tummeln sich Saiblinge, Regenbogenforellen und – als Besonderheit – Goldforellen. Thomas Kamm und Hermann Ure kümmern sich täglich um die Fische und begleiten sie. Von der Aufzucht bis zur Schlachtung.

**TEXT** KRISZTINA SCHERRER **FOTOS** IRIS PICHLBAUER/FOTO FETZER

---

**Impressum:** Coop, Region Ostschweiz-Ticino, Postfach, 9201 Gossau; Tel. 071 388 44 11; E-Mail: [info-ost@coop.ch](mailto:info-ost@coop.ch); Redaktionsleitung: Heidi Anderes



Wenn es um Fische geht, wissen die beiden Bescheid: Thomas Kamm (l.) und Hermann Ure kümmern sich seit bald zwei Jahren um die Glarner Fischzucht.

Weit hinten im Glarnerland, kurz bevor sich der Klausenpass in den Kanton Uri schlängelt, liegt die Fryberghof Fischzucht in Hätzingen. Die Fische schwimmen mit rassissem Flossenschlag durchs Wasser. 50 000 bis 70 000 Regenbogen- und Goldforellen sowie Saiblinge leben in den Aussenbecken. Thomas Kamm (27) und Hermann Ure (52) begleiten die Tiere von den frisch befruchteten Eiern über Fischlarven mit Dottersack bis hin zu erwachsenen Fischen. «Das macht uns beinahe einzigartig. Nicht mehr viele Fischzuchten ziehen ihre Jungfische selbst auf, denn der Aufwand ist gross», sagt Thomas Kamm.

### Aus Glarus, für die Region

Doch Ure und Kamm nehmen sich die Zeit. Die beiden füttern die Fische, reinigen die Becken und «brüten» die Eier ihrer Mutterfische aus. Dafür streifen sie die Fische einmal im Jahr ab, heisst, sie drücken die Eier aus den Fischen und befruchten sie. Die Eier legen sie in Brutsiebe, die mit Wasser durchströmt werden. Sobald die Fische geschlüpft sind, kommen sie in ein Rundstrombecken, nach rund zwei Monaten geht es in die grossen Becken im Freien.

Die nächsten eineinhalb bis zwei Jahre leben sie dort, bis Ure und Kamm die Fische auch persönlich schlachten. Nebst den beliebten Saiblingen und bekannten Regenbogenforellen züchten Ure und Kamm Gold-

forellen. Die Goldforelle ist die goldene Variante der Regenbogenforelle und durch ihre Farbe ein echter Hingucker. «Die Goldforellen bringen einen Farbtupfer rein und schmecken dazu richtig gut», sagt Kamm.

Die Glarner Fischzucht steht für Frische, Natürlichkeit, Regionalität und Nachhaltigkeit. «Diese vier Begriffe sind unser höchstes Gebot», sagt Hermann Ure. Im Normalfall sei es so, dass sie zum Teil von weit her in die Schweiz eingeführt werden. «Unsere Fische aber sind durch und durch Glarner. Und unsere Kundschaft ist ebenfalls aus der Region.» Den Strom bezieht die Fischzucht vom Wasserkraftwerk nebenan, die Fische liefern Ure und Kamm auf ihrem Heimweg aus. «Unsere Fische sind frisch, wir metzgen sie zweimal in der Woche und die Kundschaft erhält die Bestellung am selben Tag», so Thomas Kamm. Beliefert wird neu auch der Coop Wiggispark in Netstal.

### Fische als Hobby und Beruf

«Hermann und ich sind jeden Tag hier, auch wenn wir nur Teilzeit angestellt sind», sagt Thomas Kamm. Er arbeitet daneben auf dem elterlichen Bauernbetrieb, Ure ist Schreiner. Der 27-Jährige ist mit Herzblut dabei, wenn es um die Fischzucht geht. «Wenn etwas falsch gemacht wird, merken wir das sofort. Die Fische sind dann weniger flott unterwegs. Dass die Tiere sterben, will

hier niemand», sagt Kamm und erzählt: «Ich komme aus Filzbach und habe als kleiner Junge mit meinem Vater im Filzbach gefischt. Seitdem bin ich leidenschaftlicher Fischer.» Thomas Kamm und Hermann Ure haben sich beim Eisfischen kennengelernt – ein grosses Hobby von Ure. Hermann Ure, Thomas Kamm und zwei weitere Partner leiten die Fryberghof Fischzucht GmbH seit der Gründung im März 2021.

In Zukunft soll die Fischzucht noch mehr Platz für die Tiere haben. «Wir wollen den Brutbereich erweitern und weitere Becken ans Wasser anschliessen», sagt Thomas Kamm. Im Vordergrund stehe der respektvolle Umgang mit den Tieren. «Es macht uns Freude, wenn es den Fischen gut geht.» ●

 [www.fryberghof.ch](http://www.fryberghof.ch)



**Ab sofort gibt es die Saiblinge, Gold- und Regenbogenforellen vom Fryberghof als ganze Fische oder Filets (mit und ohne Haut) an der bedienten Fischtheke im Coop Wiggispark in Netstal.**